

7 Μαρτίου 2019

Τα πιο νόστιμα και εύκολα κουλουράκια έτοιμα σε 20΄

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Σήμερα θα σας δείξουμε τα πιο νόστιμα και εύκολα cookies, τα οποία μπορείτε να φτιάξετε μόνο με 3 υλικά (που σίγουρα έχετε στην κουζίνα σας).

Για να φτιάξετε αυτά τα υπέροχα κουλουράκια των τριών υλικών θα χρειαστείτε: 3/4 φλ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου), 1/2 φλ. ζάχαρη, 2 1/4 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις.

Ανακατέψτε στο μίξερ το βούτυρο μέχρι να γίνει ένα ενιαίο μείγμα. Στη συνέχεια προσθέστε τη ζάχαρη και συνεχίστε το ανακάτεμα. Τέλος, προσθέστε το αλεύρι και αφού ανακατέψετε για μερικά ακόμα λεπτά βάλτε το μείγμα πάνω στον πάγκο της κουζίνας.

Πλάστε το μείγμα με τα χέρια σας. Ανοίξτε το ώστε να πάρει το σχήμα μιας τετραγωνισμένης μπαγκέτας. Βάλτε στον πάγκο ζάχαρη και γυρίστε το ζυμάρι προς όλες τις κατευθύνσεις ώστε να καλυφθεί με τη ζάχαρη. Στη συνέχεια τυλίξτε το με μεμβράνη και βάλτε το στο ψυγείο για μισή ώρα. Βγάλτε τη μεμβράνη και κόψτε τη ζύμη σε τετράγωνα πάχους 1 εκατοστού. Βάλτε τα σε ταψί στους 160 βαθμούς Κελσίου για 20 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα.

Έξτρα tip Προσθέστε ανάμεσα σε 2 cookies μαρμελάδα ή φιστικοβούτυρο και απολαύστε τα μαζί με τον καφέ ή το τσάι σας.

Δείτε στο video που ακολουθεί όλη τη διαδικασία...

Πηγή: spirossoulis.com